

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. UBM berdiri pada tahun 1974 diatas tanah seluas 19.995 m² dengan luas bangunan 15.885 m² dan berlokasi di Jalan Raya Waru No. 29.
2. PT. UBM memiliki struktur organisasi lini dan staf dengan jumlah tenaga kerja \pm 1200 orang.
3. Bahan baku dan bahan pembantu pembuatan biskuit manis adalah tepung terigu, tepung tapioka, mentega, garam, gula, air, sodium bikarbonat, susu, coklat bubuk dan minyak goreng.
4. Bahan baku dan bahan pembantu pembuatan *cream* adalah *baker fat*, minyak nabati, gula halus, flavor, susu, asam sitrat, coklat bubuk, dan pewarna.
5. Proses produksi biskuit yang dilakukan di PT. UBM adalah proses batch, dimana proses produksinya dilakukan secara terputus-putus.
6. Bahan pengemas yang digunakan oleh PT. UBM untuk biskuit manis adalah plastik PP (*Polypropylene*), OPP (*Oriented Polypropylene*), *metalizing*, kemasan kaleng, dan kemasan karton.
7. PT. UBM menyimpan bahan baku, bahan pembantu, dan produk jadi dengan sistem FIFO.
8. PT. UBM melakukan upaya pembersihan terhadap mesin dan peralatan secara rutin, yaitu setiap hari minggu.
9. Sumber daya yang digunakan PT. UBM adalah sumber daya listrik (PLN dan generator), bahan bakar, sumber daya air, dan sumber daya manusia.

10. Sanitasi yang diterapkan PT. UBM meliputi sanitasi air, sanitasi gudang dan ruang penyimpanan, sanitasi ruang pengolahan, sanitasi pekerja, sanitasi bahan baku, bahan pembantu, dan produk, serta sanitasi mesin dan peralatan.
11. PT. UBM melakukan pengolahan limbah industri baik limbah padat maupun limbah cair.

13.2. Saran

Perlu diperhatikan letak pengolahan limbah yang dekat dengan kantin sehingga perlu dilakukan deodorisasi pada bak equalisasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Tabel Standar Mutu Biskuit (SII 0177-90)*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M, Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Poernomo, H. dan Adiono, Penerjemah). Jakarta : UI-Press.
- Charley,H.1982.Food Science.2nd edition.Toronto, Canada : John Willey and Sons, Inc.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV. Akademika Presindo.
- de Man, J, M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2001. *Penerapan HACCP pada Industri Biskuit*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Desroier,N.W.1988. *The Technology of Food Preservation*. UI Press, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Gani, D. 2010. *Zat Pewarna Makanan*. <http://dahliagani.blogspot.com/2010/01/zat-pewarna-makanan.html> (20 Juli 2010)
- Hanneman, L.J.1980. *Bakery : Bread and Fermented Goods*. London : William Heinemann, Ltd.
- Inglett,G.E.1974.*Wheat Production and Utilization*. Westport : The AVI Publishing Company, Inc.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Kramer, A. dan B.A Twigg, 1973. *Quality Control for the Food Industry, 3rd ed volume 2*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Julianti, E., dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara 2006.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies, 3rd ed*. Washington DC : CRC Press dan Inggris : Woodhead Publishing Limited.
- Matz, J.A. 1968. *Cookie and Crackers Technology*. Connecticut : The AVI Publishing co.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering 2nd edition*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Poerwadarminta, W. J. S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pomeranz, Y. dan J.A. Schallenger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport : The AVI Publishing Company, Inc.
- Saparinto, Cahyo dan Hidayati, Diana. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sultan. 1969. *Practical Baking Manual for Instruktion and Student*. Connecticut : The AVI Publishing.
- Sultan, W.H. 1976. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Westport : The AVI Publishing Company, Inc.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Sihombing, V.M. 2008. *Analisa Kadar Zat Pewarna Kuning pada Tahu yang Dijual di Pasar Medan*.

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/14730/1/08E01571.pdf> (20 Juli 2010)

Wade,P.1995. *Biscuits, Cookies and Crackers*: The Principles Of The Craft. Volume I. United Kingdom: Blackie Academi and Profesional, Chapmans Hall.

Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.

Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno,F.G.1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO Press.

Winarno,F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.